

Specyfikacja produktu

		Orzeszki arachidowe prażone																		
1.	Nazwa produktu	- orzeszki arachidowe połówka -orzeszki arachidowe kostka 1/3, 2/4, 4/6, 6/8 - mąka z orzeszków arachidowych																		
2.	Cechy organoleptyczne	Barwa kremowo-żółcisto-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla prażonych orzeszków arachidowych, kształt charakterystyczny dla danego asortymentu (połówka, kostka, mąka)																		
3.	Opis procesu technologicznego	Orzeszki arachidowe surowe blanszowane poddany obróbce termicznej – prażeniu oraz obróbce mechanicznej – krojeniu.																		
4.	Składniki	Składniki: orzeszki arachidowe 100% Produkt może zawierać: orzechy oraz sezam																		
5.	Kraj pochodzenia surowca	Argentyna, Brazylia, USA																		
6.	Wartość odżywcza	<table><tr><th>Wartość odżywcza</th><th>w 100 g</th></tr><tr><td>Wartość energetyczna</td><td>2580 kJ/ 616 kcal</td></tr><tr><td>Tłuszcz</td><td>52 g</td></tr><tr><td>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</td><td>4,9 g</td></tr><tr><td>Węglowodany</td><td>7,9 g</td></tr><tr><td>w tym cukry</td><td>6,4 g</td></tr><tr><td>Białko</td><td>28 g</td></tr><tr><td>Błonnik</td><td>8,8 g</td></tr><tr><td>Sól</td><td>0 g</td></tr></table>	Wartość odżywcza	w 100 g	Wartość energetyczna	2580 kJ/ 616 kcal	Tłuszcz	52 g	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,9 g	Węglowodany	7,9 g	w tym cukry	6,4 g	Białko	28 g	Błonnik	8,8 g	Sól	0 g
Wartość odżywcza	w 100 g																			
Wartość energetyczna	2580 kJ/ 616 kcal																			
Tłuszcz	52 g																			
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,9 g																			
Węglowodany	7,9 g																			
w tym cukry	6,4 g																			
Białko	28 g																			
Błonnik	8,8 g																			
Sól	0 g																			
7.	Cechy mikrobiologiczne : ☐ Bakterie z gr. coli	Nieobecne w 0,1g																		

	□ Salmonella □ Gronkowce koagulazo-dodatnie □ Drożdże i pleśnie □ Aflatoksyna B1 □ Suma aflatoksyn B1, B2, G1, G2	Nieobecna w 25 g Nieobecne w 0,1g max. 10² jtk/g max. 2 µg/kg max. 4 µg/kg
8.	Pestycydy	Surowiec użyty do produkcji jest zgodny z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni
9.	Zawartość metali ciężkich	Ołów – max. 0,3mg/kg Arsen – max. 0,2mg/kg Kadm – max. 0,15mg/kg Rtęć – max. 0,03mg/kg
10.	Cechy fizykochemiczne	Zawartość suchej masy – min. 98% Wilgotność – max. 2% Liczba kwasowa – max. 3 Zawartość akryloamidu – max. 150 µg/kg Zawartość tłuszczu – min. 45% Zanieczyszczenia organiczne – 0,2% Zanieczyszczenie fizyczne – brak Obecność szkodników i ich pozostałości - brak Zawartość mąki w kostce – max. 4%
11.	Opakowanie (rodzaj użytego materiału)	Worki polietylenowe pakowane próżniowo 10kg, 15kg lub 20kg Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).
12.	Warunki przechowywania: □ Temperatura □ Wilgotność	max. 25°C max. 75%
13.	Warunki transportu	Transport czystymi samochodami przystosowanymi do przewozu środków spożywczych
14.	Okres trwałości	12 miesięcy od daty produkcji, termin przydatności do spożycia oznaczony na etykiecie. Należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok
15.	GMO	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO
16.	Jonizacja	Surowiec wykorzystywany do produkcji oraz wyrób gotowy nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego
17.	Przeznaczenie konsumenckie	Do bezpośredniego spożycia. Produkt do spożycia dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt i małych dzieci (ryzyko zakrztuszenia) oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/ dietetyczne w związku z deklarowanymi alergenami
18.	Sposób przygotowania	Produkt gotowy do bezpośredniego spożycia
19.	Przepisy prawa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych UE nr 1169/2011 rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (z późniejszymi zmianami)

ALERGENY	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, a także produkty pochodne	-	-
Skorupiaki i produkty pochodne	-	-
Jaja i produkty pochodne	-	-
Ryby i produkty pochodne	-	-
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	+	+
Soja i produkty pochodne	-	-
Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą	-	-
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland , a także produkty pochodne	-	+
Seler i produkty pochodne	-	-
Gorczyca i produkty pochodne	-	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-	+
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr	-	-
Łubin i produkty pochodne	-	-
Mięczaki i produkty pochodne	-	-